

MONTI

at I-PAVILION

水滨之畔：
飨宴 · 醇酒 · 逸趣

MONTI以屡获殊荣的雅致空间闻名，堪称滨海湾的璀璨明珠。这里有卓越的意式美馐、创新鸡尾酒，以及环视整个滨海湾的壮丽景观。独家供应的招牌牛排与考究的意式料理令人回味无穷，庄重而现代的室内装潢尽显永恒优雅。白天，落地窗引入充沛自然光；夜晚，城市灯火璀璨生辉，是商务宴请与社交聚会的理想之选。

MONTI全体成员，恭候您的光临。



Felix Chong
烹饪副总监，集团菜品研发（地中海菜系）

MONTI

at 1·PAVILION

MONTI 共享套餐

• 最少2人起订 •

*供全桌宾客共享

每位 138⁺⁺

餐前面包

MONTI 招牌松露佛卡夏 (V)

1松露意大利乳清干酪 | 5年陈摩德纳香醋

托斯卡纳特级初榨橄榄油

首份免费

*额外添加每份 \$7⁺⁺

精选前菜

* 2 人用餐：可选 3 道前菜

* 3-5 人用餐：供应以下所有菜品供全桌分享

布拉塔芝士 (P)

配自制半干西西里番茄 | 烤“罗马帕拉”面包

维亚尼托斯卡纳火腿

牛肉塔塔

配芥末酱 | 生蛋黄 | 刺山柑 | 腌菜 | 红洋葱雪芭

炸黑麦面包 | 陈酿巴萨米克醋

西西里红虾

配彩椒 | 西葫芦 | 西芹 | 胡萝卜 | 罗马诺羊芝士蘸酱

罗勒油

茄子帕玛森 (V)

配马苏里拉芝士 | 罗勒 | 腌番茄

野生芝麻菜 | 刺山柑果 | 番茄酱

当日例汤

* 请咨询服务人员

精选主菜

* 每位宾客可选 1 道主菜

自制吉他弦意面 (P)

猪颊肉 | 章鱼 | 龙虾浓汤 | 新鲜西西里番茄

鲜罗勒 | 柠檬香

或

阿奎雷洛意大利烩饭 (V)

时令松露 | 陈年帕玛森雷吉亚诺芝士

或

烤费明伊比利亚猪颈肉 (P)

白玉米 | 细滑玉米粥 | 烤红葱头 | 甜豆荚

巴萨米克浓缩酱汁

或

焗烤大西洋白鳕鱼

配葡萄干 | 松子 | 橙粉 | 萨沃伊卷心菜炖菜 | 藏红花高汤

或

木烤产地直供和牛 MBS 6级

配芝麻菜粉 | 西芹根脆片 | 芹菜根泥

散养鸡蛋黄配百里香冻 | 芹菜根风味牛肉汁

*额外添加每份 \$28⁺⁺

精选甜点

* 每位宾客可选 1 道甜点

柠檬罗勒凝乳

配树莓薄荷啫喱 | 千层酥皮 | 柑橘碎

白巧克力慕斯 | 开心果脆糖

西西里卡萨塔蛋糕

配瑞可塔芝士 | 朗姆酒 | 蜜饯水果 | 榛子

柠檬马鞭草冻 | 黑巧克力

柑橘雪芭

配什锦水果 | 酸奶 | 薄荷

点餐时请告知我们您的饮食需求和食物过敏情况。
所有价格另收 10% 服务费及现行消费税。

餐前面包



MONTI 招牌松露佛卡夏 (V)

松露意大利乳清干酪 | 5年陈摩德纳香醋 | 托斯卡纳特级初榨橄榄油

首份免费

额外添加每份 - \$7

前菜

- 水牛乳布拉塔芝士

38
- 樱桃番茄 | 紫苣 | 松子 | 陈年黑醋浓缩汁 | 罗勒青酱

额外添加盐渍风干20个月的托斯卡纳火腿 (DOP原产地认证维亚尼黑猪品种) - 12
- 混合拼盘 (P) (推荐2人份)

56
- 主厨精选冷肉与意大利芝士 | 番茄布拉塔面包 | 香草蜂蜜乳清干酪配黑麦面包

额外点单 - \$28 / 位
- 烤北海道扇贝 (P)

52
- 虎虾 | 香脆猪脸肉 | 薄脆意面 | 当季松露 | 黑胡椒土鸡蛋黄酱
- 蓝鳍金枪鱼

54
- 配古斯米 | 橙子 | 香草蜜渍柠檬 | 百香果杏桃酱 | 潘泰莱里亚刺山柑 | 松子

托斯卡纳特级初榨橄榄油
-  和牛鞑靼牛肉

38
- 蔗糖 | 生蛋黄 | 刺山柑 | 腌菜 | 红洋葱雪葩 | 炸黑麦面包 | 芥末 | 25 年陈香醋
- 烤吉尔玛章鱼

38
- 芦笋沙拉 | 刺山柑浆果 | 烟熏奶油 | 番茄酱 | 藏红花醋
- 焗烤千层茄 (V)

32
- 马苏里拉芝士 | 罗勒 | 腌制番茄 | 野生芝麻菜 | 刺山柑浆果 | 番茄酱

汤品

- 每日例汤

22
- 请咨询服务人员
- 海鲜炖锅

30
- 虎虾 | 青口贝 | 巴塔哥尼亚鱿鱼 | 罗勒 | 樱桃番茄 | 刺山柑 | 龙虾高汤

桌边服务仅适用于室内用餐区域。

点餐时请告知我们您的饮食需求和食物过敏情况。

所有价格另收 10% 服务费及现行消费税。

意面
所有意面每日
新鲜制作

海鲜意面	64
虎虾 北海道扇贝 新西兰青口贝 柠檬碎 龙虾酱汁	
意面可选： 撒丁岛珍珠面 意大利吉他面	
自制松露手工细面 (V)	45
自制当季松露黄油 24 个月帕玛森干酪 新鲜当季松露	
自制宽面	42
美国兔肉酱 混合蔬菜酱 塔贾斯卡橄榄油 烤松子 佩科里诺芝士	
 意式烩饭 (V) (提供桌边服务)	48
当季松露 陈年帕玛森干酪	
需 20 分钟准备时间	

意式饺宴

龙虾及鲜虾半月饺	58
龙虾尾 新鲜甜脆豆 柠檬皮屑 番茄龙虾酱	
南瓜托泰利饺	38
胡桃南瓜 水果芥末 意式脆饼 鼠尾草粉 佩科里诺芝士 小牛肉酱汁	
意式素饺 (V)	36
乳清芝士 墨角兰 菠菜 核桃酱	

桌边服务仅适用于室内用餐区域。
点餐时请告知我们您的饮食需求和食物过敏情况。
所有价格另收 10% 服务费及现行消费税。

主菜

当日鲜鱼 请咨询服务人员	时价
烤白鳕鱼 配酸甜彩椒炖菜“佩佩罗娜塔” 菠菜 刺山柑浆果 欧芹油	62
意式水煮石斑鱼 配马尼拉蛤蜊 贻贝 刺山柑 塔吉亚斯卡橄榄 番茄 罗勒 灰皮诺白葡萄酒	52
炭烤 <i>Fermin</i> 伊比利亚猪梅花肉 (P) 细滑玉米粥 腌洋葱瓣 芦笋 马萨拉酒汁	56
美国顶级肋眼牛排“切片”方式 (250 克) 迷迭香小土豆 炒牛肝菌 全麦芥末 牛肉汁	79
48 小时慢炖美国顶级牛短肋 当季蔬菜 柑橘碎 欧式防风酱 柠檬香小牛肉汁	76
香草脆皮烤羊里脊 配玉米糊 黑蒜 腌樱桃番茄 焦葱油 芥末汁	58
美国摩根牧场顶级牛肋排 (500 克) (2人份) 带藤番茄串 青酱	148

桌边服务仅适用于室内用餐区域。
点餐时请告知我们您的饮食需求和食物过敏情况。
所有价格另收 10% 服务费及现行消费税。

Le Bistecche di MONTI

佛罗伦萨牛排体验

这道经典托斯卡纳切法牛排，俗称 T-骨牛排，一侧为 牛柳，另一侧为里脊肉。MONTI 招牌“带骨”牛排以传统佛罗伦萨牛排风格匠心烹制，经炭火烤制，呈现地道风味。

- | | | |
|---|--|-----|
|  | 梅乌拉纯血和牛 T 骨牛排 (1.1 公斤)
大理石花纹评分：经典系列 MBS 9+
MONTI 独家供应的梅乌拉 T 骨牛排，堪称新加坡最出色的佛罗伦萨牛排。这款纯血单一牧场和牛产自南澳大利亚梅乌拉牧场，曾荣获《Delicious》杂志「牧场至餐桌奖」。牛只以谷物与巧克力的独特食饲喂养，肉质蕴含黄油般的坚果香气。梅乌拉佛罗伦萨牛排提供特别的桌边切分服务，搭配精选当季蔬菜与佐酱。(3-4 人份) | 358 |
| | 三竹 F1 和牛 T 骨牛排 (1.1 公斤)
大理石花纹评分：MB5
这款和牛品质出色、始终如一，培育于澳大利亚北昆士兰海湾地区纯净葱郁的牧场。为了让肉质更鲜嫩、油花更丰富、风味更浓郁，牛只经过 300 天精心饲喂天然谷物与燕麦。三竹佛罗伦萨牛排口感浓郁饱满，搭配精选当季蔬菜与佐酱。(3-4 人份) | 318 |

桌边服务仅适用于室内用餐区域。
点餐时请告知我们您的饮食需求和食物过敏情况。
所有价格另收 10% 服务费及现行消费税。

配菜

清炒芦笋 藜麦 白玉米番茄莎莎酱	16
烤孢子甘蓝 (P) 烟肉 大蒜 开心果	16
骨髓土豆泥 (P) 脆帕尔马火腿 香草碎	14
烤蘑菇 大蒜 欧芹 白松露油	14
奶油菠菜 葡萄干 松子	16

桌边服务仅适用于室内用餐区域。
点餐时请告知我们您的饮食需求和食物过敏情况。
所有价格另收 10% 服务费及现行消费税。

甜品

👨‍🍳	MONTI 开心果熔岩提拉米苏 意式浓缩咖啡 马斯卡彭芝士 萨伏伊雅迪饼干 烤西西里开心果 马萨拉酒	25
	黑巧克力熔岩蛋糕 64% 黑巧克力 森林莓果 咖啡和开心果碎 橄榄油冰淇淋	22
	西西里卡萨塔蛋糕 Ricotta 芝士 朗姆酒 糖渍水果 榛子 柠檬马鞭草啫喱 黑巧克力	22
	柠檬罗勒凝乳 树莓薄荷啫喱 千层酥皮 柑橘碎 白巧克力奶油 开心果脆糖	24
	水煮威廉梨 莫斯卡托 香草雪芭 草莓果丹皮 焦糖橙 焦糖无花果冰淇淋	24
👨‍🍳	邦巴甜点 榛子脆糖慕斯 酥脆薄片饼干 基底 热莓果酱	26
	主厨精选芝士拼盘 干果 烤坚果 果酱 芝士脆饼	32 / 46
	精美甜品 主厨精选糕点与甜品	48 / 88

桌边服务仅适用于室内用餐区域。
点餐时请告知我们您的饮食需求和食物过敏情况。
所有价格另收 10% 服务费及现行消费税。