

MONTI

at 1·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馔、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）



Andrea Chetta
主厨

MONTE

at 1-PAVILION



10周年纪念共享菜单

供应日期：2026年6月1日至7月31日供应

价格：每位 S\$138++ (最少2位)

前菜精选

2位客人：任选3道

3-5位客人：所有前菜将一同上桌共享

手工布拉塔奶酪 (V)

传家宝番茄面包沙拉 / 日本黄瓜 / 酸面包脆片 / 莱奇诺橄榄 / 鳀鱼乳化酱 / 番茄水薄纱

牛肉布雷萨欧拉卷

牛肉风干肉卷 / 马斯卡彭奶酪馅 / 火箭菜 / 刨削帕尔玛干酪 / 陈年香醋浓缩汁

金枪鱼他他

地中海库斯库斯 / 苹果冻 / 甜菜根青柠汁 / 辣味什锦

戈尔贡佐拉奶酪沙拉 (V)

芝麻菜 / 梨 / 松仁 / 薄削佩科里诺奶酪 / 香醋汁

每日例汤 (V)

*请询问服务员

主菜精选

烤白鳕鱼

酸甜彩椒炖菜“佩佩罗纳塔” / 菠菜 / 续随子果 / 欧芹油

或

香草脆壳烤羊腰肉

玉米粥 / 黑蒜 / 腌制樱桃番茄 / 焦烤韭葱油 / 芥末汁

或

普林阿尼奥洛蒂面饺 (P)

皮埃蒙特填馅意面

炖牛小排 / 猪肉香肠 / 皱叶甘蓝 / 小牛肉汁 / 斯卡莫扎芝士火锅

或

烩饭 (V)

白芦笋泥 | 芦笋尖 | 焦香柠檬粉

或

自制松露细面 (V)

自制时令松露黄油 / 24个月陈酿帕尔米贾诺雷吉亚诺奶酪 / 新鲜时令松露

甜品精选

糖水威廉梨

莫斯卡托甜酒 / 香草雪 / 草莓薄片 / 焦橙与焦糖无花果冰淇淋

或

柠檬罗勒凝乳

覆盆子薄荷冻 / 酥皮脆饼 / 柑橘碎 / 白巧克力克雷莫索 / 开心果果仁糖

或

阿拉西奥之吻

利古里亚巧克力榛子“吻”的现代演绎 / 可可甘纳许 / 橄榄油冰淇淋

请在点餐时告知我们的服务人员您的饮食需求及/或食物过敏信息。
所有价格需另加10%服务费及现行政府税。

餐前面包

MONTI'S SEA SALT & ROSEMARY FOCACCIA (V)

蒙蒂海盐迷迭香佛卡夏
松露瑞可塔奶酪蘸酱
首份免费
额外六片 - 5

BURRATINA ARTIGIANA 38

手工水牛布拉塔奶酪
传家宝番茄面包沙拉 | 日本黄瓜
酸面包脆片 | 莱奇诺橄榄 | 鳀鱼乳化酱
番茄水薄纱
可加配: 维亚尼20个月陈酿托斯卡纳火腿DOP - 12

PARMIGIANA DI MELANZANE (V) 32

帕尔玛茄子
马苏里拉奶酪 | 罗勒 | 圣马尔扎诺番茄 | 帕尔玛干酪

ANTIPASTO MISTO (P) (推荐2人份) 56

意式混合冷盘
精选熟食冷切与意大利奶酪 | 烤面包片 | 番茄
斯特拉恰泰拉奶酪 | 嫩苗
额外加点 - 每位 28

前菜

TARTARE DI MANZO WAGYU 38

和牛牛肉他他
续随子 | 红葱头 | 粗粒芥末 | 蛋黄冻 | 佛卡夏饼干
烟熏斯卡莫扎奶酪香气

CAPESANTE HOKKAIDO GRATINATE 52

烤北海道带子
香草脆壳烤带子 | 芦笋 | 毛豆 | 腌制红洋葱
黑蒜蛋黄酱 | 甲壳浓汤

CRUDO DI RICCIOLA 38

生切黄尾鱼
薄切茴香 | 葡萄柚 | 续随子 | 柑橘油醋汁
红小萝卜 | 欧芹韭葱油

POLPO AL JOSPER (P) 48

约斯博炭烤章鱼
软糯土豆泥 | 恩杜亚辣香肠乳化酱 | 新鲜帕尔玛火腿
脆芹菜

汤品

ZUPPA DEL GIORNO (V) 22

每日例汤
请咨询服务员


CACIUCCO - ALLA MONTI 40

蒙蒂式里窝那海鲜汤
老虎虾 | 当日鲜鱼 | 鱿鱼 | 蛤蜊
鳀鱼续随子番茄浓汤 | 白葡萄酒 | 牛至 | 欧芹
烤佛卡夏面包片

请注意, 桌边服务仅限室内用餐。
请在点餐时告知我们的服务人员您的饮食需求及/或食物过敏信息。
所有价格需另加10%服务费及现行政府税。

意面
所有意面每日
新鲜制作

PAPPARDELLE AL RAGÙ D'AGNELLO 38
羊肉宽扁面
白羊肩肉酱 | 新鲜刨削佩科里诺奶酪
柑橘香草格雷莫拉塔乳化酱 | 橙皮

 *ACQUERELLO RISOTTO (V)* (— 含桌边服务) 52
阿奎雷洛烩饭
白芦笋 | 16个月陈酿格拉纳帕达诺奶酪
请提前20分钟预告

SPAGHETTI ALLA CHITARRA 64
方形截面海鲜意面
老虎虾 | 北海道带子 | 鱿鱼 | 章鱼
龙虾浓汤 | 皮卡迪利番茄 | 白葡萄酒 | 欧芹

 *TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA* 52
墨鱼汁细面
新鲜蟹肉 | 黄色樱桃番茄酱
甲壳浓汤 | 香草脆碎

 *FAGOTTINI* 45
金字塔形饺子
老虎虾柑橘馅 | 炒牛肝菌 | 蘑菇清汤

AGNOLOTTI DEL PLIN (P) 38
皮埃蒙特式捏合饺
炖牛小排 | 猪肉香肠 | 萨伏依卷心菜 | 小牛汁
斯卡莫扎奶酪芝士火锅

TORTELLI DI MAGRO (V) 36
菠菜瑞可塔饺
细香葱土豆浓汤 | 酸奶油 | 烤布龙特开心果
韭葱油

意式饺宴


主菜

<i>ORATA AL FORNO</i> (最少2位, 含桌边服务) 羊皮纸焗烤整条鲷鱼 烤松仁 地中海橄榄 阿夸帕扎酱 请提前45分钟预告	108
<i>MERLUZZO ALLA GRIGLIA</i> 铁扒巴塔哥尼亚犬牙鱼 软糯土豆泥 腌制红葱头 巴涅卡乌达浓汤 罗勒油	62
<i>PRESA IBERICA DI MAIALE (P)</i> 烤伊比利亚猪肩颈肉 奶油玉米粥 腌制洋葱花瓣 芦笋 玛莎拉酒汁	56
<i>TAGLIATA DI MANZO</i> (250g) “塔利亚塔”风格 芝麻菜 迷迭香指形马铃薯 炒牛肝菌 牛肉汁	82
<i>COSTOLETTE DI MANZO “US PRIME” A LENTA COTTURA</i> 48小时慢煮美国优级牛小排 时令蔬菜 柑橘碎 防风草泥 小牛汁	72
<i>CARRÉ DI AGNELLO IN CROSTA</i> 香草脆壳烤羊架 脆烤土豆夹心 混合浆果减汁 榛子汁	68

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。

-  **MAYURA FULL-BLOOD WAGYU T-BONE (1.1KG)** 358
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)

- SANCHOKU F1 WAGYU T-BONE (1.1KG)** 318
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)

配菜

<i>ASPARAGI ALLA GRIGLIA (P)</i> 烤芦笋 帕尔玛干酪片 脆帕尔玛火腿	18
<i>CAROTE GLASSATE</i> 光亮小彩虹胡萝卜 开心果 欧芹 陈年香醋浓缩汁	16
<i>PURÈ DI PATATE</i> 软糯土豆泥 香草碎	14
<i>FUNGHI DI BOSCO TRIFOLATI</i> 炒什锦野菌 大蒜 扁叶欧芹	16
<i>INSALATA DI RUCOLA</i> 芝麻菜沙拉 樱桃番茄 帕尔玛干酪 核桃 香醋汁	14

甜品

	<i>MONTI'S TIRAMISÙ AL PISTACCHIO</i> 招牌熔岩开心果提拉米苏 浓缩咖啡 马斯卡彭奶酪 手指饼干 烤西西里开心果	25
	<i>TORTINO DI CIOCCOLATO FONDENTE</i> 黑巧克力熔岩蛋糕 64%黑巧克力 森林浆果 咖啡开心果碎 橄榄油意式冰淇淋	22
	<i>SFERA ALL'AMARETTO</i> 杏仁利口酒半冻球 温热杏桃库利酱 杏仁脆片 什锦浆果	26
	<i>PERA WILLIAM AL VINO</i> 莫斯卡托糖水威廉梨 香草雪 草莓薄片 焦橙与焦糖无花果冰淇淋	24
	<i>BOMBA</i> 巧克力穹顶 榛子果仁慕斯 脆薄饼底 热莓果酱	26
	<i>SELEZIONE DI FORMAGGI</i> 精选奶酪拼盘 干果 烤坚果 果酱 奶酪饼干	32 / 48
	<i>DESSERT ART</i> 甜点艺术 主厨精选糕点与甜点	48 / 88