

MONTI

nti 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

10 周年共享菜单

供应期间：2026 年 8 月 11 日至 9 月 30 日
每位 \$138++ (最少 2 位起)

前菜精选

2 位用餐可选 3 道
3 至 5 位用餐将供应全部菜品，供桌上共享

和牛生牛肉鞑靼

手切和牛生牛肉鞑靼 / 芥末 / 蛋黄 / 酸豆 / 腌菜 / 红洋葱雪葩 / 25 年陈酿香醋

香脆水牛马苏里拉芝士 (P)

香脆水牛马苏里拉芝士 / 帕尔马火腿 / 番茄 / 罗勒 / 芝麻菜 / 蜜瓜

生腌黄尾鲷鱼

腌制黄尾鲷鱼 / 茴香薄片 / 西柚 / 酸豆 / 柑橘油醋汁 / 红宝石小萝卜 / 欧芹韭葱油

意式海鲜沙拉

海鲜沙拉 / 鱿鱼 / 虾 / 爽脆腌渍夏日时蔬 / 莱奇诺橄榄 / 欧芹 / 特级初榨橄榄油

每日例汤 (V)

每日例汤 / * 详情请咨询服务人员

主菜精选

南瓜面疙瘩 (V)

自制南瓜面疙瘩 / 黄油鼠尾草酱 / 佩科里诺芝士酱 / 开心果碎 / 新鲜夏季松露

或

羊肉酱宽面

白汁羊肩肉酱 / 自制鸡蛋宽面 / 现磨佩科里诺芝士 / 柑橘香草格雷莫拉塔乳化酱 / 橙皮

或

炭烤齿鱼

炭烤巴塔哥尼亚齿鱼 / 顺滑薯泥 / 腌渍青葱 / 鳀鱼蒜香酱 / 罗勒油

或

炖牛脸颊肉

慢炖牛脸颊肉 / 柠檬迷迭香格雷莫拉塔 / 奶香玉米糊 / 炭烤嫩茎西兰花

或

慢煮猪里脊 (P)

慢煮猪里脊 / 香葱薯泥 / 蜜汁小胡萝卜 / 香脆意式猪颊肉

甜点精选

杏仁阿玛雷托半冻慕斯球

杏仁阿玛雷托半冻慕斯球 / 温热杏子酱 / 阿玛雷蒂脆片 / 综合莓果

或

樱桃香草慕斯

樱桃果酱 / 杏仁海绵蛋糕 / 酥脆饼底 / 香草慕斯 / 红色镜面 / 樱桃酱

或

黑巧克力慕斯

香料 70% 黑巧克力慕斯 / 香脆南瓜籽酥饼 / 糖渍橙 / 阿玛雷娜樱桃酱

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

前菜

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

 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

CAPELANTE 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 JOSPÈ (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

 CACIOTTO - 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

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

👨‍🍳 RISOTTO AL TARTUFO ESTIVO (V) 52
Acquerello 意式烩饭 (— 含桌边服务)
黑夏松露 | 16个月陈酿格拉纳帕达诺奶酪
可加配: 香煎鹅肝 - 12
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 (250g)</i> "柴火烤澳洲Sanchoku F1和牛肋眼牛排 (Tagliata 风格) 芝麻菜 迷迭香指形马铃薯 炒牛肝菌 牛肉汁	85
<i>COSTOLETTE DI MANZO "US PRIME"</i> <i>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> 澳洲香草脆皮烤羊排 香脆千层薯饼 综合莓果浓缩酱汁 榛子肉汁	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> 25 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
	<i>TORTINO DI CIOCCOLATO FONDENTE</i> 22 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
	<i>SFERA ALL'AMARETTO</i> 26 杏仁利口酒半冻球 温热杏桃库利酱 杏仁脆片 什锦浆果
	<i>PERA WILLIAM AL VINO</i> 24 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
	<i>BOMBA</i> 26 巧克力穹顶 榛子果仁慕斯 脆薄饼底 热莓果酱
	<i>SELEZIONE DI FORMAGGI</i> 32 / 48 精选奶酪拼盘 干果 烤坚果 果酱 奶酪饼干
	<i>DESSERT ART</i> 48 / 88 甜点艺术 主厨精选糕点与甜点