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

MONTI
at I·PAVILION

10TH YEAR ANNIVERSARY

10 周年共享菜单

供应期间：2026年8月24日 – 11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

生腌黄尾鰤鱼
腌制黄尾鰤鱼 | 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
清蒸多宝鱼
清蒸多宝鱼 | 轻盈土豆泥 | 红葱头酸黄瓜 | 巴萨米克醋风味酱 | 罗勒油

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

点餐时请告知您的饮食需求及／或食物过敏情况。
所有价格需另加 10% 服务费及现行政府税项。

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 | 鲣鱼乳化酱
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

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
请询问服务员

CACIUCCO - ALLA MONTI 40
蒙蒂式里窝那海鲜汤
老虎虾 | 当日鲜鱼 | 鱿鱼 | 蛤蜊
鲣鱼续随子番茄浓汤 | 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

TAGLIOLINI AI GAMBER 45
鲜虾扁面
蒜香乳化酱 | 日式牡丹虾塔塔 | 烘烤香草脆粒

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

意式饺宴

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

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。

主菜

ORATA AL FORNO (**最少2位，含桌边服务**) 108
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

MERLUZZO ALLA GRIGLIA 62
清蒸野生多宝鱼
轻盈土豆泥 | 红葱头酸黄瓜 | 意式蒜香凤尾鱼酱 | 罗勒油

PRESA IBERICA DI MAIALE (P) 56
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

TAGLIATA DI MANZO (250g) 85
"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

COSTOLETTE DI MANZO "US PRIME" A LENTA COTTURA 72
*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

CARRÉ DI AGNELLO IN CROSTA 68
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

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。

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）

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。

配菜

ASPARAGI ALLA GRIGLIA (P) 18
烤芦笋
帕尔玛干酪片 | 脆帕尔玛火腿

CAROTE GLASSATE 16
光亮小彩虹胡萝卜
开心果 | 欧芹 | 陈年香醋浓缩汁

PURÈ DI PATATE 14
软糯土豆泥
香草碎

FUNGHI DI BOSCO TRIFOLATI 16
炒什锦野菌
大蒜 | 扁叶欧芹

INSALATA DI RUCOLA 14
芝麻菜沙拉
樱桃番茄 | 帕尔玛干酪 | 核桃 | 香醋汁

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。

甜品

MONTI'S TIRAMISÙ AL PISTACCHIO 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

TORTINO DI CIOCCOLATO FONDENTE 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

SFERA ALL'AMARETTO 26
杏仁利口酒半冻球
温热杏桃库利酱| 杏仁脆片 | 什锦浆果

PERA WILLIAM AL VINO 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

BOMBA 26
巧克力穹顶
榛子果仁慕斯 | 脆薄饼底 | 热莓果酱

SELEZIONE DI FORMAGGI 32 / 48
精选奶酪拼盘
干果 | 烤坚果 | 果酱 | 奶酪饼干

DESSERT ART 48 / 88
甜点艺术
主厨精选糕点与甜点

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。