

MENÙ RISTORANTE

ANTIPASTI FREDDI

- SALSA DIP AL PESCE AFFUMICATO** 🌿🐟🍷 14 \$
Cracker Al Sesamo, Capperi E Jalapeno Sottaceto
- GUACAMOLE CARAIBICO & PATATINE FRITTE** 14 \$
Guacamole Di Avocado-papaia-mango, Patatine Di Mais Della Casa
- *TONNO SCOTTATO** 🐟🍷🍷 16 \$
Marinato In Salsa Ponzu, Zenzero Sottaceto, Alghe, Wasabi
- *POKE CON TARTARE DI TONNO** 🐟 17 \$
Tonno Crudo, Alghe, Salsa Di Mango E Zenzero, Patatine Wonton Della Casa
- CEVICHE** 🐟 16 \$
Ricciola Locale Marinata, Latte Di Cocco, Patatine Di Mais Della Casa

ANTIPASTI CALDI

- PATATINE FRITTE AVANA** 🍷 14 \$
Patine Di Yuca, Pulled Pork, Marmellata Di Cipolle Southern Comfort, Formaggio Cheddar-Monterrey, Crema All'aglio E Coriandolo
- NACHOS DI MARE** 🍷🍷🍷 16 \$
Patine Di Mais, Gamberi, Capesante, Mahi Mahi (Lampuga), Cheddar Fuso, Panna Acida, Pico
- ELOTE AL FORNO** 🍷 12 \$
Mais Bianco, Crema Di Cilantro, Parmigiano Grattugiato, Peperoncino Al Lime
- GAMBERI GIAMAICANI** 🍷 17 \$
½ Libbra Di Gamberi Selvatici Rosa, Cotti Al Vapore Con Birra Yuengling E Conditi Con Salsa Giamaicana
- CALAMARI CROCCANTI** 🍷🍷 15 \$
Spolverata Di Farina Di Mais, Fritta All'istante, Salsa Dip Piccante All'arancia
- SALSA DIP DI ARAGOSTA & GRANCHIO** 🍷🍷🍷 15 \$
Spinaci Al Formaggio Cremoso, Granchio, Polpa D'aragosta, Patatine Di Mais Della Casa
- CONCH FRITTER BITES** 🍷🍷🍷🍷 14 \$
Crocchette Di Molluschi, Salsa Alla Senape Di Key Lime

ZUPPE

- ZUPPA DI PESCE BAHAMIANA** 9 \$
Salsiccia, Rum Scuro, Pomodoro E Verdure
- BISQUE DI GRANCHIO** 🍷🍷🍷 9 \$
Bisque Di Granchio Blu E Crema Di Sherry

INSALATE

Pollo Ruspante +7 ~ Gamberoni +12 ~ Mahi Da 6 Oz +12 ~ Tonno +12

- LOADED RICE BOWL** 🍷🍷 17 \$
Riso All'isolana, Pico, Elote, Broccoli, Insalata Di Jicama, Pomodoro, Sriracha Aioli, Crema Di Cilantro, Formaggio Jack E Cheddar
- CAESAR SALAD** 🍷🍷 14 \$
Lattuga Romana, Crostini Di Pane, Parmigiano Reggiano A Scaglie
- INSALATA ORIENTALE** 🍷🍷🍷🍷🍷 16 \$
Verdure Miste, Insalata Di Alghe, Strisce Di Wonton Croccanti, Mandorle A Scaglie, Mandarino, Ravanello Alla Julienne, Salsa Ponzu
- BAYSIDE ORIGINAL** 15 \$
Insalata Mista, Ravanelli, Papaya, Mandarino, Pomodorini, Cavolo Rosso, Condimento Green Goddess

TWO HANDS REQUIRED

SANDWICH BAYSIDE

- BAYSIDE MAHI SANDWICH** 🍷🍷🍷 19 \$
Mozzarella, Pan Brioche, Patatine Alla Birra, Lattuga, Pomodoro, Cipolla Rossa A Fette, Sottaceti A Fette, Insalata Di Cavolo
- BAHAMA MAHI SANDWICH** 🍷🍷🍷 19 \$
Panatura Croccante, Insalata Di Jicama E Rafano, Marmellata Di Cipolle Southern Comfort, Mozzarella, Salsa Rocoto, Patatine Alla Birra E Insalata Di Cavolo
- CHORIZO BURGER** 🍷🍷🍷 18 \$
½ Lb Chorizo-Beef Blend, Insalata Di Jicama E Ravanello, Pico, Mozzarella Fusa, Patatine Alla Birra, Insalata Di Cavolo
- TACOS DI PESCE ALL'ISOLANA** 🍷🍷🍷 21 \$
Pico De Gallo, Insalata Di Jicama E Rafano, Crema All'aglio E Coriandolo, A Scelta Mahi-Mahi (Lampuga) Alla Griglia O Pulled Pork
- *CHEESBURGER** 🍷🍷🍷 16 \$
½ Lb CAB ® Short Rib Beef Blend, Formaggio Americano, Pan Brioche, Lattuga, Pomodoro, Cipolla Rossa A Fette, Patatine Alla Birra, Sottaceti, Insalata Di Cavolo

LITTLE MINNOWS

Bambini Fino A 12 Anni

GRILLED CHEESE 🌾 🍷	8 \$
Pane Challah A Fette, Formaggio Americano, Patatine Fritte	
FILET & CHIPS	18 \$
Filetto Di Manzo Da 5 Once, Cotto Alla Fiamma, Patatine Fritte	
CHICKEN FINGERS & CHIPS 🌾	12 \$
Pollo Allevato Senza L'uso Di Antibiotici, Impanato A Mano Con Panko, Patatine Fritte	
LINGUINE 🌾	12 \$
Salsa Marinara O Burro Fuso	

BEVANDE

Analcolici

SOFT DRINKS	5 \$
Pepsi, Diet Pepsi, Sierra Mist, Ginger Ale, Tropicana, Limonata, Orange Crush, Dr. Pepper, Fountain Soda Da 20 Oz - Ricariche Gratuite	
SUCCHI DI FRUTTA	5 \$
Arancia, Pompelmo, Mirtillo Rosso, Ananas, 10 Oz, <i>Non Ricaricabile</i>	
TÈ FREDDO	5 \$
20 Oz, <i>Ricariche Gratuite</i>	
ACQUA PANNA	Mezza Bottiglia: 5 \$ Bottiglia Intera: 10 \$
Naturale	
LATTE	5 \$
10 Oz, Latte Intero, <i>Non Ricaricabile</i>	
ACQUA PELLEGRINO	Mezza Bottiglia: 5 \$ Bottiglia Intera: 10 \$
Frizzante	

PESCATO DEL GIORNO

Mahi-Mahi 29 ~ Coda Gialla 36 ~ Pescato Del Giorno MP

BAKED 🍷 🍷	
Key Lime Beurre Blanc, Krispy Kapers	
BLACKENED	
Condimento Di Cajun (Miscela Piccante Di Spezie), Mango E Zenzero	
KEYRIBBIAN STYLE 🍷 🍷	
Capperi, Aglio, Key Lime, Vino Bianco, Salsa Al Burro	
BAYSIDE STYLE 🌾 🍷	
Capperi, Peperoncini Jalapeno, Pomodoro, Carciofi, Salsa Al Vino Bianco	

SPECIALITÀ DI MARE

DENTICE FRITTO 🐟 🍷	36 \$
Dentice Locale Intero, Salsa Di Key Lime, Capperi, Aglio E Burro. Servito Con Riso All'isolana	
PIATTO ASSORTITO KEY LARGO 🦞 🍷	45 \$
½ Aragosta, Gamberoni, Capesante, Mahi-Mahi (Lampuga), Key Lime Beurre Blanc, Capperi Croccanti, Riso All'isolana	
TRIO DI PESCE 🐟 🍷	38 \$
Mahi-mahi ~ Coda Gialla ~ Pescato Fresco Del Giorno, Key Lime Beurre Blanc, Capperi Croccanti, Riso All'isolana	
CURRY DI MARE ALL'ISOLANA 🦞 🍷 🍷 🍷	34 \$
Gamberoni E Capesante Dell'Atlantico Settentrionale, Salsa Di Ananas Al Curry Verde E Cocco, Mandorle Tostate, Riso All'isolana	
JAMBALAYA DI GAMBERI 🦞	27 \$
Gamberoni, Salsiccia Andouille, Peperoni, Cipolle, Salsa Di Pomodoro Cajun E Riso All'isolana	
GAMBERI CARAIBICI 🦞 🍷	27 \$
Gamberoni Spolverati Di Farina Di Mais, Salsa Al Lime-capperi-burro-aglio E Riso All'isolana	
ENCHILADAS AI FRUTTI DI MARE 🦞 🍷 🍷	24 \$
Tortillas Di Mais Ripiene Di Gamberi, Capesante E Lampuga Mahi Mahi, Salsa Enchilada Della Casa, Formaggi Monterey & Jack, Riso All'isolana	

I NOSTRI FRITTI

A BASE DI FRUTTI DI MARE

OCEAN BOUNTY BUCKET 🌾 🦞 🍷 🍷 🍷	29 \$
Gamberi Fritti, Capesante, Frittelle Di Molluschi, Mahi Mahi, Salsa Tartara All'aneto O Salsa Cocktail Al Bloody Mary, Patatine Alla Birra E Insalata Di Cavolo	
GAMBERI AL COCCO & PATATINE 🌾 🦞 🍷	26 \$
Pastella Al Cocco, Frittura Dorata, Salsa Dip Piccante All'arancia, Patatine Alla Birra E Insalata Di Cavolo	
GAMBERI FRITTI & PATATINE 🌾 🦞 🍷 🍷	24 \$
Gamberoni Impanati A Mano Con Panko, Salsa Tartara All'aneto O Salsa Cocktail Al Bloody Mary, Patatine Alla Birra E Insalata Di Cavolo	
FISH & CHIPS 🌾 🐟 🍷 🍷	21 \$
Filetto Di Mahi Mahi, Impanato A Mano Con Panko E Fritto, Salsa Tartara All'aneto O Salsa Cocktail Al Bloody Mary, Patatine Alla Birra E Insalata Di Cavolo	

LE NOSTRE CARNI

E Altre Specialità

*RIBEYE 🍷	39 \$
12 Once (Circa 340 Grammi) Di Carne Di Manzo CAB® Grigliata, Condita Con Burro Di Rocoto Della Casa, Accompagnata Da Purè Di Patate Al Cheddar E Contorno Di Verdure Miste	
CARIBBEAN BBQ RIBS 🍷🍷	32 \$
Costine Al Forno Con Salsa Fatta In Casa BBQ Al Rum Speziato Captain Morgan, Patatine Alla Birra E Insalata Di Cavolo	
*MEDAGLIONI DI FILETTO 🍷	39 \$
Due Filetti Grigliati Di 5 Once Ciascuno (Circa 140 Grammi), Serviti Con Chimichurri Della Casa Al Mango, Purè Di Patate Al Red Cheddar E Verdure Miste	
POLLO RIPIENO 🍷🍷	24 \$
Due Petti Di Pollo Grigliati E Ripieni Di Carne Di Maiale E Mozzarella, Serviti Con Salsa BBQ Caraibica Fatta In Casa	
*ISLAND CHURRASCO 🍷	37 \$
10 Once (Circa 280 Grammi) Di Carne Di Manzo CAB® Grigliata, Condita Con Chimichurri Al Tomatillo, Purè Di Patate Al Cheddar Rosso E Misto Di Verdure	
CAPTAIN MORGAN RIBS 🍷🍷	28 \$
Costine Arrosto Con Salsa BBQ Fatta In Casa Al Rum Speziato Captain Morgan, Patatine Alla Birra E Insalata Di Cavolo	
OSSOBUCO CUBANO 🍷	28 \$
24 Once (Circa 680 Grammi) Di Stinco Di Maiale Fritto, Cipolle Sott'aceto E Purè Di Patate Al Cheddar Rosso	

AL DENTE KEYRIBBEAN STYLE PASTA

FRUTTI DI MARE D'AVOLO 🍷🍷🍷	28 \$
Gamberoni, Capesante Dell'Atlantico Settentrionale, Vongole, Cozze, Salsa Marinara Fatta In Casa E Linguine	
PASTA ALL'ISOLANA 🍷🍷🍷	35 \$
Capesante Dell'Atlantico Settentrionale E Gamberoni, Salsa Allo Zenzero Cajun E Linguine	
LINGUINE CARAIBICHE 🍷🍷🍷	27 \$
Petto Di Pollo Alla Griglia E Gamberoni, Salsa Al Lime-capperi-burro-aglio E Linguine	

CONTORNI

Insalata Di Cavolo	3 \$
Purè Di Cheddar Rosso	5 \$
Riso All'isolana	4 \$
Patatine Fritte	5 \$
Caesar	5 \$
Verdure	5 \$
Patatine E Pico	6 \$
Insalata Della Casa	5 \$
🍷🍷🍷	25 \$

*** Il Consumo Di Carne, Pollame, Crostacei O Uova Crudi O Poco Cotti Può Aumentare Il Rischio Di Malattie Di Origine Alimentare, Soprattutto Se Si È Affetti Da Determinate Patologie ***
CAB® È Il Marchio Esclusivo Di Certified Angus Beef LLC
Se Desiderate Effettuare Il Pagamento Con Più Carte Di Credito, Si Prega Di Comunicarlo Allo Staff Prima Di Ordinare.

CARTA DEI VINI

CHAMPAGNE BAR

Happy Hour Al Tramonto Dalle 16.00 Alle 18.00. ½
Prezzo Bicchiere O Bottiglia

101 PROSECCO, BOCELLI (Veneto)

Del Tenore Italiano Andrea Bocelli

102 PROSECCO ROSE, MIONETTO (Veneto)

Secco, Collezione Prestige

103 FERRARI PERLE RISERVA, FERRARI (Trentino)

Blanc De Blanc D'annata: Fruttato E Vibrante, Cremoso, Croccante

104 MOET IMPERIAL RESERVE Champagne, France

Fruttato, Tostato, Seducente, Elegante

105 VEUVE CLIQUOT Champagne, France

Brut Etichetta Gialla "Yellow Label". Vaniglia, Toffee, Frutta Cremosa

106 BOLLINGER BRUT SPECIAL CUVEE

Il Preferito Dell'agente 007. Buonissimo Aroma Di Frutta Fresca, Mandorle Tostate, Bollicine Come Il Velluto

BIANCHI E ROSATI

201 ROSE, WHISPERING ANGEL (France)

Cotes De Provence

202 MOSCATO, STEMMARI (Terre Siciliane, Italy)

Dolce E Croccante

204 MOONLITE, ROCCA DELLE MACIE (Tuscany)

Blend Di Chardonnay E Pinot Grigio, Un Vino Moderno E Fresco, Squisitamente Fruttato E Morbido

205 PINOT GRIGIO, CASTELLO BANFI "SAN ANGELO" (Tuscany)

Corposo

206 PINOT GRIGIO, SANTA MARGHERITA (Alto Adige, Italy)

Croccante, Perfettamente Equilibrato

207 SAUVIGNON BLANC, RODNEY STRONG (Sonoma)

"Charlottes Home"

208 SAUVIGNON BLANC, KIM CRAWFORD (New Zealand)

Fruttato E Croccante

209 CHARDONNAY, RODNEY STRONG (Sonoma)

Fruttato Croccante, Con Sentore Di Burro E Quercia

210 CHARDONNAY, NAPA CELLARS (Rich, Napa)

Classico, Corposo, Croccante, Morbido

211 CHARDONNAY CUVEE, STEELE (Santa Barbara)

Note Di Frutta Tropicale, Popcorn Al Burro, Delicato E Morbido

212 POUILLY FUISSE, LOUIS LATOUR (France)

Buono E Intenso, Corposo E Croccante, Non Invecchiato

213 BLINDFOLD BLANC DE NOIR California

Un Pinot Noir Bianco Della Prisoner Wine Company. Pensate A Un Bordeaux Bianco, Realizzato Per Risvegliare I Vostri Sensi. Vibrante, Elegante, Vivace, Il Nostro Preferito

VINI ROSSI

301 TOSCANA ROSSO, SANTA CRISTINA (Tuscany)

Miscela Rossa Toscana
Morbido, Avvolgente, Stile Moderno

302 MALBEC, TERRAZAS ALTOS PLATA (Mendoza, Argentina)

Giovane, Vivace Ed Equilibrato

303 TEMPRANILLO, NUMANTHIA TERMES (Toro, Spain)

No. 10 Tra I Top 100 Vini Di Valore Selezionati Da James Suckling. Maturo, Scuro, Profondo, Potente

304 SIENA, FERRARI CARANO (Sonoma)

Grande Miscela Di Sangiovese!

305 COTES DU RHONE, GUIGAL (Rhone Valley, France)

Invariabilmente Tra I Migliori Côtes Du Rhône

306 PINOT NOIR, SEA SUN (Wagner Family, California)

307 PINOT NOIR, MEIOMI (Sonoma)

Corposo E Ricco, Morbido E Fruttato

308 PINOT NOIR, BELLE GLOS "DAIRYMAN" (Russian River)

Splendidamente Morbido

309 MERLOT, ROBERT MONDAVI (California)

"Private Reserve", Vino Beverino, Morbido E Secco

310 MERLOT, FOLIE A DEUX (Alexander Valley)

Intenso E Cremoso, Setoso

311 CABERNET SAUVIGNON, BONANZA (California)

Chuck Wagner Di Caymus Vineyards

312 CABERNET SAUVIGNON, NAPA CELLARS (Napa Valley)

Classico Napa, Corposo Ed Equilibrato

313 CABERNET, MY FAVORITE NEIGHBOR (Booker Vineyard)

Paso Robles, Straordinario, Valutato 96 Punti. Tannini Lussuosi E Setosi. Texture Simile Al Cioccolato E Lunga Persistenza

314 CABERNET SAUVIGNON, STAGS LEAP, ARTEMIS (Napa Valley)

Eccellente E Audace

315 CABERNET SAUVIGNON, CAYMUS VINEYARDS (Napa Valley)

Eccezionale, Grande Profondità, Ipnotizzante

BIRRE & COCKTAIL

KOLD KRAFTS

SIDRO DI MELE E LIME

Vol. 5%
Birrificio 3 Daughters: Sidro Di Mele Miscelato Con Succo Di Key Lime

HARD SELTZER PREMIUM AL MANGO E GUAVA (Bibita Frizzante)

Vol. 5%
Funky Buddha

DOGFISH HEAD 90

Vol. 9%
East Coast IPA, Carattere Agrumato Del Luppolo

DOGFISH HEAD 60

Vol. 6%
East Coast IPA, Note Agrumate, Base Maltata

LAGUNITAS IPA

Vol. 6%
IPA Della Costa Occidentale Della California

GOIN' COASTAL, SWEETWATER BREWING

Vol. 6%
IPA Americana Infusa All'ananas

FROST PROOF, CIGAR CITY

Vol. 6%
Birra Chiara Prodotta Con Buccia D'arancia, Coriandolo E Frumento

KEYBILLY ISLAND ALE, BREW HUB

Vol. 6%
Birra Ambrata, Sentore Di Key Lime

IGUANA BAIT, FLORIDA KEYS BREWING

Vol. 5%
Miele Locale E Ibisco, Leggera E Rinfrescante

WYNWOOD "LA RUBIA"

Vol. 5%
Birra Bionda, Piacevole Amarezza Croccante Con Un Leggero E Dolce Sapore Di Pane

DIVER DOWN RED ALE, BREW HUB

Vol. 8%
Corposa, Robusta, Intensa, Maltata, Pungente

BIRRA LOCALE

Vol. 5%
Bud, Bud Light, Miller Lite, Coors Light, Yuengling

BIRRA IMPORTATA

Vol. 5%
Pacifico, Corona, Heineken, Stella Artois, Becks NA

KEYRIBBEAN KOCKTAILS

THE BLACK PEARL

Pina Colada Ghiacciata & Rum Sc Captain Morgan

FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI

Rum Flor De Cana

PUSSEY'S PAINKILLER

Pusser's Rum, Succo D'ananas E D'arancia, Noce Di Cocco, Noce Moscata

APEROL SPRITZ

Prosecco Della Famiglia Bocelli, Aperol, Soda

EMPRESS LAVENDER LEMONADE

Empress Indigo 1908, Acqua Di Lavanda, Limonata

PAPER PLANE

Bulleit Bourbon, Aperol, Amaro, Limone

PERFECT OLD FASHIONED

Woodford Reserve, Arancia, Ciliegia, Bitters, Zucchero, Soda

GRAPEFRUIT MARGARITA

Milagro Tequila, St Germain, Pompelmo, Limone, Agave

SUNSET MARGARITA

Tequila Milagro, Liquore All'arancia, Succo Di Limone E Lime, Pama Floater, Zucchero

HAVANA MARGARITA

Arancia, Lime E Jalapeno Tritati, Sauza Tequila, Liquore All'arancia, Agave, Sale Sriracha

WATERMELON MOJITO

Rum Flor De Cana, Lime, Menta, Succo Di Anguria Fresco, Soda

KEY LIME MOJITO

Cruzan Rum Invecchiato, Key Lime, Menta, Lime, Soda

BUILD A MULE

Scegli La Base: Vodka, Tequila, Rum, Gin, Bourbon, Whiskey, Oppure Ginger Beer E Succo Di Lime