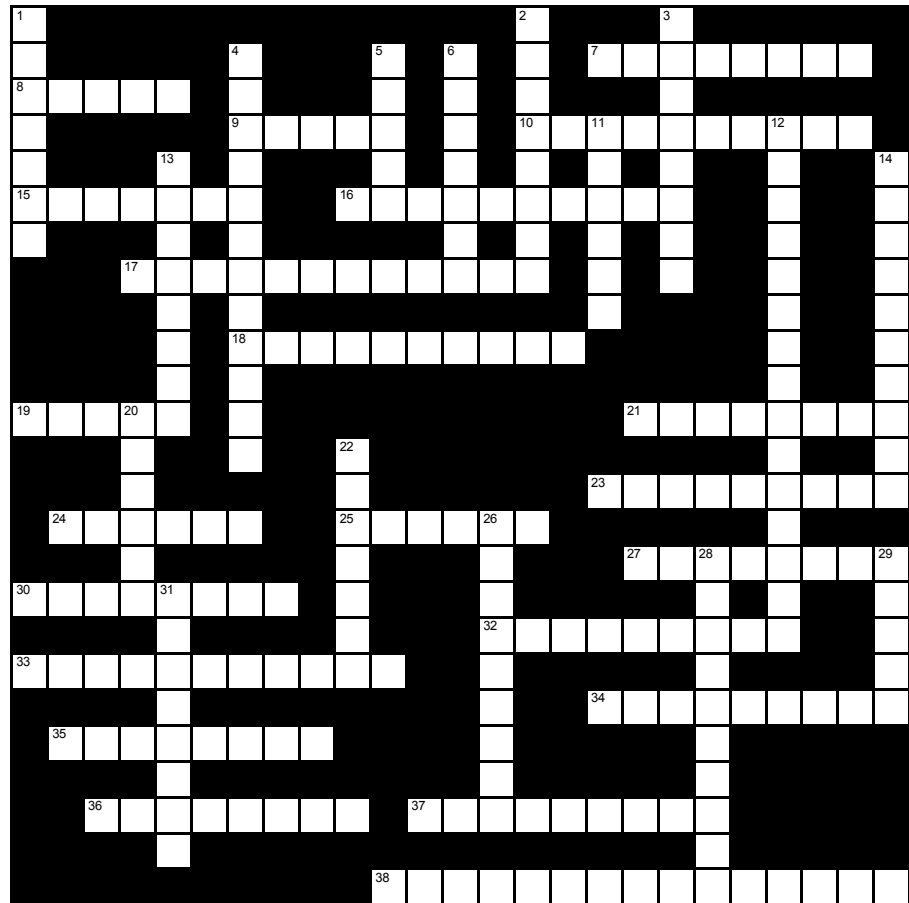


ORIZZONTALI

- 7 Stile considerato "austero" (8)
- 8 Sono sconsigliate quelle in legno massiccio (5)
- 9 Posata che si usa i crostacei (5)
- 10 Tipo di piatto che di solito non si toglie mai dal tavolo (10)
- 15 Può assorbirli il mollettone (7)
- 16 Deve essere pulito e ben stirato, sempre (10)
- 17 Operazione che permette di far ossigenare il vino (12)
- 18 Si usa per il burro (10)
- 19 Bicchiere utile per lo Champagne (5)
- 21 Lo si appoggia sui vassoi (8)
- 23 Sostituiscono la finger bowl (9)
- 24 Serve per coprire le vivande (6)
- 25 Si usano per i vini (6)
- 27 In porcellana o metallo, si accompagna con mestolo (8)
- 30 Così deve essere una sala ristorante (8)
- 32 Bicchiere adatto per spumanti dolci (9)
- 33 Va accompagnato sempre con un piatto piano (11)
- 34 Posata che ha i rebbi (9)
- 35 Sinonimo di carrello di servizio (8)



- 22 Tiene i piatti in caldo (7)
- 26 Quello più piccolo si usa per il dessert (9)
- 28 Si trova solo nelle sale per fumatori, sui tavoli (10)
- 29 La si serve nel bicchiere più grande (5)
- 31 Può esserla l'illuminazione di una sala quando si basa sulla luce del sole (8)

- 36 La si usa per servire le salse a parte (8)
- 37 Si usano per unire i tavoli (9)
- 38 Viene posto alla sinistra del cliente (15)

- 11 Colore considerato caldo (6)
- 12 Devono essere sempre tenuti puliti (15)
- 13 Meglio che siano ampie quelle della sala (8)

- 29 La si serve nel bicchiere più grande (5)
- 31 Può esserla l'illuminazione di una sala quando si basa sulla luce del sole (8)

VERTICALI

- 1 Lo troviamo con la zuppiera (7)
- 2 Sinonimo di panadora (8)
- 3 Mobile con cassetti che si trova in sala (8)
- 4 Si sistema sopra la tovaglia (12)
- 5 Meglio che cucina e sala siano sullo stesso _____ (5)
- 6 Tipo di spumante dolce (7)

- 14 Panno felpato che si sistema sui tavoli (10)
- 20 Possono essere anche rettangolari (6)
- 22 Tiene i piatti in caldo (7)
- 26 Quello più piccolo si usa per il dessert (9)
- 28 Si trova solo nelle sale per fumatori, sui tavoli (10)